

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2025 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Nelson Müller



Jacek Jankowski

"Babcia Ullas" Kirschsuppe mit Grießknödeln, gerösteten Keks- und Semmelbröseln und Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

700 ml Sauerkirschen mit Saft, aus dem Glas

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 EL Butter
 2 TL Maisstärke
 ½ Vanilleschote
 1 EL Zucker

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kirschen mit dem Saft, der Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote herausnehmen.

Maisstärke in einem Glas mit kaltem Wasser glattrühren, zu der Suppe geben und wenige Minuten unter Rühren weiter köcheln. Die Suppe kann auf niedriger Stufe weiter kochen.

Zum Schluss die Butter einrühren, damit die Suppe schön glänzt. Suppe mit Zitronensaft und ggf. Abrieb abschmecken.

Für die Grießknödel:

1 Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 1 EL Butter
 120 ml Milch
 4 TL weiße Schokoladenflocken
 90 g Weichweizengrieß
 ½ Vanilleschote
 1 EL Zucker
 1 Prise Salz

Milch mit dem Zucker, der Prise Salz, der Vanilleschote und der Butter in einem Topf erhitzen. Wenn die Milch kocht, die Vanilleschote herausnehmen, den Grieß dazugeben und weiterkochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Dann in eine Schüssel geben, 2 Minuten abkühlen lassen und das Ei schnell unterrühren und weiter abkühlen lassen.

Zitrone heiß abspülen und 2 TL Schale abreiben. Schokoladenflocken mit der Zitronenzeste mischen.

Aus dem Grießteig Kugeln formen und jeweils einen Teelöffel der Schokoladenmasse in die Mitte drücken.

Knödel dann in siedendem Wasser 10 Minuten garen. Anschließend in den Bröseln schwenken (s.u.).

Für die Semmelbrösel und Kekskrümel:

150 g Butter
 2-3 EL Semmelbrösel
 60 g Mehl
 1 Msp. Backpulver
 40 g Puderzucker

50 g Butter mit Puderzucker, Backpulver und Mehl vermengen. Teig in einen Spritzbeutel geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Kekse aus der Masse spritzen und im heißen Ofen 8 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Dann zerbröseln.

Restliche Butter in einer Pfanne erwärmen, bis sie schön braun wird. Semmelbrösel und Kekskrümel dazugeben und etwas rösten.

Knödel in den Bröseln schwenken.

Für die Garnitur:

5-7 frische Kirschen mit Stiel
 10 ml Sahne
 2-3 Blätter Zitronenmelisse
 1 Pck. Sahnesteif

Sahne etwas aufschlagen. Gericht mit Kirschen, Sahne und Zitronenmelisse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.